

LE BAR

Tous les jours de 10h30 à 1 h
Every day from 10.30 am to 1 am

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

CAFÉS COFFEES

Espresso Espresso	8.–
Café • renversé Coffee • coffee with milk	10.–
Double espresso • cappuccino • latte macchiato • chocolat chaud	12.–
Double espresso • cappuccino • latte macchiato • hot chocolate	
Café frappé selon votre préférence Cold coffee to your liking	12.–

SWISS ROCK COFFEE

12.–

Espresso, Douce de Williamine, sirop de sucre de canne, crème chantilly
Espresso, Douce de Williamine, cane sugar syrup, whipped cream

SÉLECTION DE THÉS SELECTION OF TEAS

10.–

English Breakfast • Earl Grey • Thé vert Gunpowder • Thé vert au jasmin •
Thé Lapsang Souchong • Thé Darjeeling • Thé aux fruits rouges
English Breakfast • Earl Grey • Gunpowder green tea • Jasmin green tea •
Lapsang Souchong • Darjeeling • Red fruits tea

SÉLECTION DE TISANES

SELECTION OF INFUSIONS

10.–

Verveine • camomille • menthe poivrée • menthe fraîche •
tilleul • rooibos cederberg
Verbena • camomile • pepper mint • fresh mint •
lime blossom • rooibos cederberg

SODAS & EAUX MINÉRALES

SOFT DRINKS & MINERAL WATER

JUS DE FRUITS FRAIS PRESSÉS

FRESHLY SQUEEZED FRUIT JUICES

Orange • pamplemousse (20cl) • citron (5cl) 12.–
Orange • grapefruit (20cl) • lemon (5cl)

JUS DE FRUITS FRUIT JUICES

Pomme • ananas • airelles • tomate • mangue • raisin (20cl) 9.–
Apple • pineapple • cranberry • tomato • mango • grape (20cl)

JUS DE FRUITS SUISSES OPALINE

OPALINE SWISS FINE JUICES

Nectar d'abricot • Pur jus de poires et verveine (25cl) 12.–
Apricot nectar • Pear and verbena juice (25cl)

SODAS SOFT DRINKS

Coca-Cola • Coca-Cola Light • Coca-Cola Zero • Sprite • Fanta (33cl) 9.–
Tonic • Ginger beer • Ginger ale • Bitter lemon (20cl)
Sanbitter (10cl) • Red Bull (25cl)

EAUX MINÉRALES MINERAL WATER

Valser Silence • Valser Classic • Evian • San Pellegrino (50cl) • Perrier (33cl) 9.–

BIÈRES / APÉRITIFS BEERS / APERITIF

BIÈRES BEERS (33cl)	% alc./vol.	
Calanda Senza (sans alcool - alcohol free)		10.–
Heineken	5	10.–
Corona	5	10.–

BIÈRES LOCALES LOCAL BEERS		12.–
Minuscule, Genève, 1 ^{re} Cuvée (33cl)	7.9	
Brasserie Dr. Gab's (33cl)		
Houleuse, bière blanche	5	
Pépîte, bière blonde « Pale Ale »	5.5	
Tempête, bière blonde « Triple »	8	
Chameau, bière ambrée	7	
Ipanema, bière « India Pale Ale »	6	
Ténébreuse, bière noire « Stout »	6	

APÉRITIFS APERITIF (4cl)		15.–
Apérol	11	
Martini blanc, Martini rouge	15	
Martini extra dry	18	
Lillet blanc, Lillet rosé, Lillet rouge	17	
Campari	23	
Bols Genever	24	
Ricard	45	

PORTO (6cl)		
Sandeman Fine White Porto	19.5	16.–
Fonseca Bin'27 Porto Ruby	20	18.–
Sandeman Tawny Porto 10 ans	20	22.–
Sandeman Tawny Porto 20 ans	20	26.–
Sandeman Tawny Porto 30 ans	20	32.–
Sandeman Tawny Porto 40 ans	20	38.–

Les prix sont en CHF, service et TVA compris.

The prices are in CHF, service and VAT included.

VINS & CHAMPAGNES AU VERRE

WINES & CHAMPAGNE BY GLASS

VINS BLANCS	WHITE WINES	10cl	75cl
Chasselas, Les Danaïdes, Domaine du Centaure 2017, Genève		11.–	55.–
Alpha ID - Sauvignon Blanc, La maison du Moulin 2017, Vaud		16.–	90.–
Sancerre, Domaine Salmon 2016, Sancerre		14.–	80.–
Chablis, Domaine La Roche 2015, Bourgogne		18.–	105.–

VINS ROUGES	RED WINES		
Gamay, Romulus, Domaine du Centaure 2017, Genève		11.–	55.–
Merlot, Les Frères Philipoz 2015, Valais		16.–	90.–
Pinot Noir, Joseph Drouhin 2016, Bourgogne		14.–	80.–
Château Haut-Beauséjour 2012, Saint-Estèphe		18.–	105.–

VINS ROSÉS	ROSÉ WINES		
Rosé de Gamay, Domaine des Curiades 2017, Genève		11.–	55.–
Rosé Prestige, Domaine des Curiades 2016, Genève		12.–	65.–
Symphonie, Château Sainte Marguerite 2016, Côtes de Provence		16.–	90.–

CHAMPAGNE			
Perrier Jouët Grand Brut		22.–	130.–
Laurent-Perrier La Cuvée		22.–	130.–
Perrier Jouët Brut Blanc de Blancs		38.–	210.–
Laurent-Perrier Grand Siècle		38.–	210.–
Laurent-Perrier Cuvée Rosé		28.–	170.–

PROSECCO			
Prosecco extra dry, Ponte di Piave, Treviso		15.–	85.–

Les millésimes sont susceptibles de changer
étant donnée la production limitée de plusieurs de nos vins.

Please note that vintages may vary due
to the limited production of some of our wines.

Les prix sont en CHF, service et TVA compris.

The prices are in CHF, service and VAT included.

COCKTAILS SANS ALCOOL NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

18.–

ANGEL

Crème de coco, framboises, jus d'orange, jus d'ananas
Coconut cream, raspberries, orange juice, pineapple juice

GOA DREAM

Fraises, menthe fraîche, jus de citron vert, sucre, Ginger ale
Strawberries, fresh mint, lime juice, sugar, Ginger ale

SUMMER ICE TEA

Thé froid, framboises, menthe fraîche, jus d'airelles, sucre
Ice tea, raspberries, fresh mint, cranberry juice, sugar

VIRGIN MOJITO

Menthe fraîche, jus de citron vert, sucre, Ginger ale
Fresh mint, lime juice, sugar, Ginger ale

VIRGIN COLADA

Crème de coco, jus d'ananas
Coconut cream, pineapple juice

NOS COCKTAILS AU CHAMPAGNE

COCKTAILS WITH BUBBLES

26.–

ABSOLUTELY FABULOUS

Vodka, jus de cranberry, champagne
Vodka, cranberry juice, champagne

BELLINI

Nectar de pêche, champagne
Peach nectar, champagne

CHAMPAGNE COCKTAIL

Cognac, Angostura bitters, sucre, champagne
Cognac, Angostura bitters, sugar, champagne

PUCCINI

Liqueur de mandarine, agrumes, champagne
Mandarin liquor, citrus fruits, champagne

RUSSIAN SPRING PUNCH

Vodka, framboises, jus de citron vert, crème de cassis, champagne
Vodka, raspberries, lime juice, blackcurrant liquor, champagne

COCKTAILS SUISSES SWISS COCKTAILS

LE RICHEMOND & LA DISTILLERIE MORAND

Cocktails surprenants à base d'eaux de vie uniques et pleines de saveurs, provenant de la Distillerie Morand en Valais.

Surprising cocktails made with unique and flavourful eau de vie from the Morand Distillery in the nearby Valais region.

22.–

WILLIAMINE TONIC

Williamine, jus de citron, tonic
Williamine, lemon juice, tonic

WILLIAMINE TROPICALE

Williamine, Douce de Williamine, jus de citron vert, jus d'ananas
Williamine, Douce de Williamine, lime juice, pineapple juice

MAÏ SWISS TAÏ

Liqueur de griottines, rhum brun, jus de citron vert,
sirop d'orgeat, jus d'ananas
Cherry liquor, brown rum, lime juice, orgeat syrup, pineapple juice

ROYAL FRAMBOISE

Eau de vie de framboise, liqueur de framboise, jus de citron,
framboises, gingembre, champagne
Raspberry eau de vie, raspberry liquor, lemon juice,
raspberries, ginger, champagne

SWISS CONNECTION

Douce de Williamine, liqueur de Williamine, framboise, jus d'airelles
Douce de Williamine, Williamine liquor, raspberry, cranberry juice

COCKTAILS

26.–

BLOODY MARY

Vodka, jus de tomate, jus de citron, assaisonnement
Vodka, tomato juice, lemon juice, seasoning

BOURBON OLD FASHIONED

Bourbon, Angostura bitters, sucre
Bourbon, Angostura bitters, sugar

BRANDY ALEXANDER

Cognac VSOP, crème de cacao noire, crème fraîche
Cognac VSOP, cocoa cream, cream

COSMOPOLITAIN

Vodka, Triple sec Morand, jus de citron vert, jus d'airelles
Vodka, Triple sec Morand, lime juice, cranberry juice

DAIQUIRI

Rhum blanc, jus de citron vert, sirop de sucre de canne
White rum, lime juice, cane sugar syrup

COCKTAILS

26.–

DARK N STORMY

Rhum brun, Ginger beer
Brown rum, Ginger beer

ELDER FASHIONED

Bourbon, liqueur de sureau, Angostura bitters
Bourbon, elderberry liquor, Angostura bitters

EL MOJITO

Rhum blanc, jus de citron vert, sucre, menthe fraîche, soda
White rum, lime juice, sugar, fresh mint, soda

EL PRESIDENTE

Rhum blanc, jus d'ananas, jus de citron vert, sirop de grenadine
White rum, pineapple juice, lime juice, grenadine syrup

JAPANESE COCKTAIL

Cognac VSOP, sirop d'orgeat, Angostura bitters
Cognac VSOP, orgeat syrup, Angostura bitters

COCKTAILS

26.–

MAÏ-TAÏ

Rhum brun, rhum blanc, Triple sec Morand, sirop d'orgeat, jus de citron vert
Brown rum, white rum, Triple sec Morand, orgeat syrup, lime juice

MANHATTAN

Bourbon, Antica Formula Vermouth, Angostura bitters
Bourbon, Antica Formula Vermouth, Angostura bitters

MOSCOW MULE

Vodka, jus de citron vert, Ginger beer
Vodka, lime juice, Ginger beer

NEGRONI

Gin, Campari, Martini rouge
Gin, Campari, red Martini

ZELDA MARTINI

Vodka, jus de citron vert, sirop d'orgeat, menthe fraîche
Vodka, lime juice, orgeat syrup, fresh mint

Si vous souhaitez un cocktail ne figurant pas sur le menu,
n'hésitez pas à demander à notre équipe.

If you would like a cocktail which is not on the menu,
please ask our bar team.

GIN / VODKA

GIN (4cl)	% alc./vol.	
Plymouth	41.2	19.–
Beefeater 24	45	26.–
Bulldog	40	26.–
Bombay Sapphire	40	26.–
Tanqueray N° TEN	47.3	26.–
Hendrick's	41.4	26.–
Gin Mare	42.7	26.–
Monkey 47	47	26.–

GINs LOCAUX LOCAL GINS (4cl) 26.–

Nginious Swiss Gin		
Smoked & salted	42	
Swiss blended gin	45	
Summer gin	42	
Turicum N°3	41.5	

VODKA (4cl)

Absolut	40	19.–
Stolichnaya Vodka	40	19.–
Stolichnaya Hot	37.5	19.–
Żubrówka	40	19.–
Belvedere	40	26.–
Grey Goose	40	26.–
Ketel One	40	26.–
Beluga	40	26.–
Absolut Elyx	42.3	26.–
Stolichnaya Elit	40	26.–

RHUM / TÉQUILA / BITTERS

RUM / TEQUILA / BITTERS

RHUM RUM (4cl)	% alc./vol.	
Havana Club 3 años	40	19.–
Sailor Jerry	40	19.–
Havana Club 7 años	40	26.–
Mount Gay Black Barrel	43	26.–
Myers's rum	40	26.–
Pyrat XO	40	35.–
Diplomático Reserva Exclusiva	40	35.–
Havana Club Selección de Maestros	40	35.–
Mount Gay XO	43	35.–
Mount Gay Old cask selection	43	40.–
Zacapa 23 años	40	40.–
J.M 1999	47.9	40.–
J.M XO	47	40.–
Brugal 1888	40	40.–
Hampden Jamaica rum 1992	45	45.–
Ferroni Belize 2007	60	45.–
Havana Club 15 años Gran Reserva	40	45.–
Havana Club Union «Cohiba Atmosphere»	40	60.–
Havana Club Maximo	40	395.–

TÉQUILA TEQUILA (4cl)		
Avión Silver	40	19.–
Herradura Plata	40	19.–
Avión Añejo	40	22.–
Herradura Reposado	40	22.–
Patrón Silver	40	22.–
Herradura Añejo	40	28.–
Patrón Reposado	40	28.–
Patrón Añejo	40	33.–

BITTERS (4cl)		
Fernet-Branca	39	19.–
Averna	29	19.–

Les prix sont en CHF, service et TVA compris.

The prices are in CHF, service and VAT included.

WHISKIES

SPEYSIDE (4cl)

	% alc./vol.	
The Glenlivet 12 ans	40	28.–
The Macallan Amber	40	28.–
Glenfiddich 12 ans	40	28.–
Glenfiddich IPA Experiment	43	28.–
Glenfiddich Project XX	47	28.–
Cragganmore 12 ans	40	28.–
The Glenlivet Nàdurra Oloroso	60	35.–
The Glenlivet Nàdurra First fill	60	35.–
The Glenlivet Nàdurra Peated	60	35.–
The Glenlivet 18 ans	40	35.–
Aberlour A'bunadh	60	35.–
The Balvenie Double Wood 12 ans	40	35.–
Dalwinnie 15 ans	43	35.–
Glenfiddich Solera 15 ans	40	35.–
Glenfiddich Small Batch Reserve 18 ans	40	35.–
The Macallan 12 ans Sherry Cask	40	35.–
The Macallan 12 ans Double Cask	40	35.–
The Macallan 12 ans Triple Cask	40	35.–
The Balvenie Double Wood 17 ans	43	45.–
The Macallan Sienna	43	45.–
Glenfiddich Reserva Rum Cask Finish 21 ans	40	55.–
Glenfiddich Winterstorm	43	55.–
The Macallan Ruby	40	55.–
The Macallan Rare Cask	43	90.–
The Macallan 17 ans Triple Cask	40	90.–
The Balvenie Portwood 21 ans	40	90.–
Glenfiddich 30 ans	43	90.–
Kininvie 23 ans	42.6	90.–
The Balvenie Single Barrel 25 ans	47.8	180.–

CAMPBELTOWN-ORKNEY-SKYE-HIGHLAND (4cl)

Oban 14 ans	43	28.–
Springbank 10 ans	46	28.–
Talisker 10 ans	45.8	28.–
Highland Park 18 ans	43	35.–

WHISKIES

ISLAY (4cl)

	% alc./vol.	
Ardberg 10 ans	46	28.–
Lagavullin 16 ans	43	28.–
Bruichladdich The Classic Laddie	50	28.–
Scapa Skiren The Orcadian	40	35.–
Bruichladdich Octomore 7.1 Scottish Barley	59.5	45.–
Coilltean Caol Ila 1984	45	75.–
Coilltean Miltonduft 1994	45	75.–

BLENDED SCOTCH WHISKY (4cl)

Grant's	40	19.–
Johnnie Walker Red Label	40	19.–
Chivas Regal 12 ans	40	28.–
Johnnie Walker Black Label	40	28.–
Monkey Shoulder	40	28.–
Chivas Regal 18 ans	40	45.–
Chivas Royal Salute 21 ans	40	45.–
Johnnie Walker Blue Label	40	55.–
Chivas Regal 25 ans	40	90.–

BOURBON & TENNESSEE WHISKEY (4cl)

Jack Daniel's	40	19.–
Maker's Mark	45	28.–
Blanton's	46.5	28.–
Woodford Reserve	43.2	28.–
Hudson Baby Bourbon	46	45.–
Hudson Manhattan Rye	46	45.–

WHISKY DU MONDE (4cl)

Jameson <i>Irish Whiskey</i>	40	19.–
Crown Royal <i>Canadian Whisky</i>	40	19.–
Hibiki Harmony Master's Select <i>Japanese Whisky</i>	43	45.–

COGNAC / ARMAGNAC / CALVADOS

COGNAC

	% alc./vol.	2cl	4cl
Rémy Martin VSOP	40		22.–
Rémy Martin XO	40		40.–
Delamain Vesper	40		40.–
Martell Cordon bleu	43		40.–
Hennessy Paradis	40		60.–
Hennessy Richard	40	200.–	395.–
Louis XIII	40	160.–	310.–
Louis XIII Black Pearl	40	950.–	1'800.–

ARMAGNAC (4cl)

	% alc./vol.	
Baronne Jacques de Saint Pastou 1996	40	30.–
Baronne Jacques de Saint Pastou 1986	40	40.–
Baronne Jacques de Saint Pastou 1976	40	45.–
Laberdolive 1942	43	235.–

CALVADOS (4cl)

Château du Breuil XO 20 ans	41	25.–
Comte Louis de Lauriston 1975	42	60.–
Comte Louis de Lauriston 1964	42	65.–

EAU DE VIE / LIQUEURS

EAU DE VIE / LIQUORS

EAUX DE VIE (4cl)	% alc./vol.	
Morand	43	19.–
Williamine • Abricotine • Mirabelle • Framboise • coing		
Williamine • Abricotine • Mirabelle • Raspberry • Quince		
Grappa Fragolino Nonino	40	40.–

LIQUEURS LIQUORS (4cl)		
Manzanita	18	15.–
Cherry Heering	24	15.–
St-Germain	20	15.–
Kahlúa	20	15.–
Frangelico	20	15.–
Mandarine Napoléon	38	19.–
Sambuca	40	19.–
Amaretto	28	19.–
Limoncello	30	19.–
Cointreau	40	19.–
Bailey's	17	19.–
Grand Marnier	40	19.–
Get 27	21	19.–
Drambuie	40	19.–
Southern Comfort	35	19.–
Dom Benedictine	40	19.–
Chartreuse VEP	54	26.–
SOR, liqueur à l'Armagnac	17.5	26.–
SOR, liqueur à l'Armagnac, pommes et vanille	17	26.–

La sélection de notre chef

Selection of the chef

Tous les jours de 11 h 30 à 23h 30
Every day from 11.30 am to 11.30 pm

Nos poissons proviennent de l'Atlantique nord est.
Nos viandes proviennent de Suisse et de Hongrie.
Our fish come from the North East Atlantic.
Our meats come from Switzerland and Hungary.

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits,
nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.
Our menus contain allergens. If you suffer from a food allergy or intolerance,
please let a member of the team know upon placing your order.

Pour mieux vous guider dans votre choix :

- V indique les plats végétariens
- G indique les plats sans gluten

To help you make your choice :

- V indicates vegetarian options
- G indicates gluten free options

CAVIAR & TAPAS

CAVIAR & TAPAS

CAVIAR

Notre caviar, ultra frais, naturel et sans colorant ni conservateur provient de la maison CaviarPlaces. Cette production unique de caviar exclusif est destinée aux amateurs et fins gourmets. Classique dans sa texture et surprenant dans son goût, ce caviar au grain noble est de qualité comparable à l'ancien Oscière sauvage (2.9 mm de diamètre).

Our caviar, ultra-fresh, natural and fish free of additives and dyes comes from CaviarPlaces. This unique and exclusive class of caviar is prepared for amateurs and fine connoisseurs of food. Symphony of pronounced sea taste and traditions, this caviar is from equal quality as the former natural Osciestra (2.9 mm in diameter).

50 gr	270.–
100 gr	510.–

TAPAS

Dips de légumes V - G Vegetables dips	10.–
Canapés de saumon fumé d'Ecosse Canapés of Scottish smoked salmon	15.–
Trio de mini burgers Mini burgers trio	17.–
Planche de charcuterie et fromage Selection of cold cuts and cheese	20.–

ENTRÉES

STARTERS

Gaspacho de saison V-G Seasonal gazpacho	18.–
Minestrone V-G Minestrone	18.–
Salade du petit maraîcher, copeaux de parmesan et vinaigrette à la truffe V Salad from our local producer, parmesan chips and truffle vinaigrette	20.–
Salade Caprese - tomates grappes et mozzarella al pesto V - G Caprese salad - tomatoes and mozzarella al pesto	24.–
Fines tranches de jambon Serrano Bottega – servi avec toasts Slices of Serrano Bottega ham – served with toasts	25.–
Fines tranches de saumon fumé d’Ecosse, fromage frais et citron – servi avec toasts Slices of Scottish smoked salmon, cream cheese and lemon – served with toasts	25.–
Quinoabowl - Quinoa, grenade, feta, menthe, concombre, V-G vinaigrette ginger lime Quinoabowl - Quinoa, pomegranate, feta cheese, mint, cucumber, ginger lime vinaigrette	25.–
Salade du Jardin - salade romaine, poulet, betterave, G œuf, lard fumé, gruyère, avocat Le Jardin salad – romaine lettuce, chicken, beetroots, egg, bacon, Gruyère, avocado	25.–
Tartare de thon, avocat et sésame G Tuna tartar, avocado and sesame	28.–
Ceviche de bar au jus de yuzu, grenade, mangue et coriandre G Sea bass ceviche with yuzu, pomegranate, mango and coriander	28.–
Carpaccio de bœuf black Angus, roquette, câpres et parmesan G Carpaccio of Black Angus beef, arugula, caper and Parmesan	30.–
Salade César au poulet Cesar salad with chicken	33.–

SANDWICHES, PÂTES & PIZZA

SANDWICHES, PASTA & PIZZA

SANDWICHES

Nos sandwichs sont servis avec frites ou salade

Our sandwichs are served with French fries or salad

Club sandwich au poulet 35.–

Chicken club sandwich

Hamburger ou cheeseburger traditionnel - avec bacon 35.–

Traditional hamburger or cheeseburger - with bacon

PÂTES PASTA

Spaghetti ou penne accommodés à votre convenance : 30.–

Napolitaine, Bolognaise, Arrabiata

Spaghetti or penne with your choice of sauce:

Neapolitan, Bolognese, Arrabiata

PIZZA

Pizza quatre fromages Four-cheese pizza V 32.–

Gorgonzola, Mozzarella, Emmental, Fontal

PIZZA / POISSONS & VIANDES

PIZZA / FISH & MEAT

POISSONS FISH

Fish and chips, sauce tartare et tétragone à l'huile d'olive	35.–
Fish and chips, tartar sauce and New Zealand spinach with olive oil	
Filet de saumon, tagliatelles de légumes au citron confit G	38.–
Filet of salmon, lemon candied vegetables	
Dos de bar rôti, risotto et croustillant de parmesan	43.–
Roasted sea bass, risotto and Parmesan chips	

VIANDES MEAT

Ballottine de volaille, mousseline de légumes et poêlée de champignons G	38.–
Ballottines of poultry, vegetable purée and pan-fried mushrooms	
Filet de bœuf rôti, frites et sauce béarnaise	55.–
Roasted filet of beef, french fries and béarnaise sauce	

ACCOMPAGNEMENTS SIDE DISHES

Tagliatelles de légumes	9.–
Vegetables	
Épinards nature ou au beurre	
Spinach served plain or with butter	
Haricot verts	
Green beans	
Mousseline de pommes de terre	
Mashed potatoes	
Riz basmati	
Basmati rice	
Panier de frites	
French fries	

Les prix sont en CHF, service et TVA compris.

The prices are in CHF, service and VAT included.

FROMAGES & DOUCEURS

CHEESES & DESSERTS

FROMAGES CHEESES

Sélection de fromages V - G 25.–
Cheese selection

DOUCEURS DESSERTS

Fine tarte aux pommes et glace caramel V 14.–
Apple pie and caramel ice cream

Cheese cake sur croustillant de spéculos et coulis de fruits rouges V 14.–
Cheesecake on speculoos crumble and red fruits coulis

Moelleux au chocolat et glace vanille V 14.–
Chocolate fondant and vanilla ice cream

Sélection de sorbets et crèmes glacées V - G 14.–
Selection of sorbets and ice creams

Assiette de fruits tranchés V - G 25.–
Plate of sliced fruits

Dessert signature de notre chef pâtissier Sébastien Quazzola 22.–
Signature dessert from our pastry chef Sébastien Quazzola

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.

Our menus contain allergens. If you suffer from a food allergy or intolerance, please let a member of the bar team know upon placing your order.